



Canapé Au Kefta

Köfteli Kanepeler



200 Gr. de viande
1 petit oignon
2-3 persil Dal
La moitié café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
5 tranches de pain de mie
ketchup
mayonnaise

- # Râpez l'oignon, puis rajoutez dessus, de la viande haché, du cumin, du poivre noir, du sel et du persil haché. Pétrissez pendant 5 minutes.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant ½ heure puis coupez en 20 morceaux égale. Arrondissez avec vos mains puis appuyez au-dessus pour donner une forme.
- # Laissez cuire les keftas des deux côtés de façon homogène.
- # Coupez les pains en forme de plus, pour obtenir 2 morceaux de pain au total.
- # Mettez du ketchup sur les pains, puis mettez les keftas et enfin de la mayonnaise.
- # Préparez tous les canapés de la même manière puis mettez dans une assiette.
- # Selon votre volonté, vous pouvez décorer les canapés avec des feuille de persil.

N-B: Ne mettez pas de pain dans le kefta des canapés.